

Trempeur à la fleur d'ail fraîche

- 4 c. à thé de fleur d'ail fraîche finement broyée (ou fermentée)
- ½ tasse de mayonnaise du commerce ou maison
- ½ tasse de crème sure ou yogourt grec nature ou yogourt de soja
- 1 c. à thé de moutarde à l'ancienne
- Poivre noir du moulin

Utilisation :

- Avec des légumes;
- Pour tartiner des sandwichs, des craquelins;
- Dans la salade;
- Sur la fleur d'ail grillée;
- Dans des hamburgers et hot dog;
- Sur les viandes et poissons, etc.